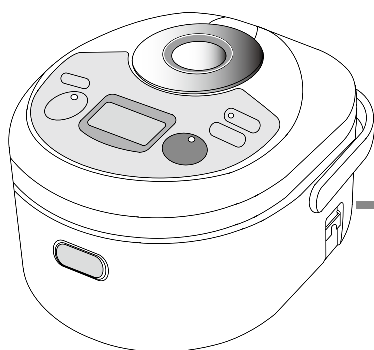
Panasonic



取扱説明書

IH ジャー炊飯器 家庭用

品番 SR-KA051

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に **「安全上のご注意」(2～3ページ)を必ずお読みください。**
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。



保証書別添付

もくじ

お使いになる前に

毎日の使い方

長くご愛用いただくために

安全上のご注意 （必ずお守りください）

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。	 実行しなければならない内容です。





電源コードやコンセントは正しく扱う



●電源コードや電源プラグを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
（電源コードが破損し、火災・感電の原因）

●電源コードが傷んだりコンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
（感電・ショート・発火の原因）

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
（感電の原因）

●定格を超える使い方や交流100V以外での使用はしない。
（火災・感電の原因）



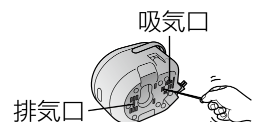
●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良となり火災の原因）

本体底の吸排気口やすき間に異物を入れない



●特に、ピンや針金などの金属物。
（感電や異常動作によるけがの原因）



電源プラグ

電源コード

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない



●特にお子様には充分ご注意ください。



異常・故障時には直ちに使用を中止する



（発煙・発火、感電のおそれあり）

異常・故障例

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために次のことはしない



●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。



●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートの原因）



●絶対に改造や分解・修理をしない。
（火災・感電・けがの原因）

取扱説明書に記載以外の用途には使わない



●内ふたの穴をふさぐおそれのあるものは、内釜に入れない。
（蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがのおそれあり）

禁止調理例
●ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
●クッキングシートなどを落しぶた代わりに使用する。



こんな場所で使わない



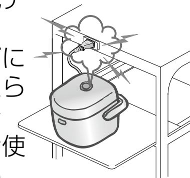
●水のかかる所や火気の近く。（感電・漏電の原因）
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。（火災の原因）
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
●**アルミシート**や電気カーペットの上。
（アルミ材が発熱し発煙・発火の原因）

電源プラグに蒸気をあてない



●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
（ショートや発火の原因）

スライド式テーブルでは電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。



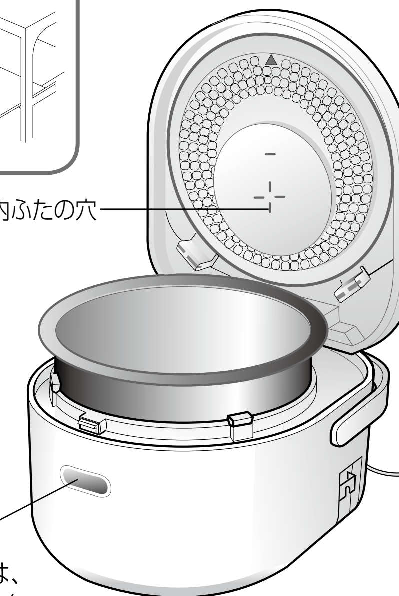
使用中や使用直後は高温部に触れない



●本体内部は高温です。

特にふたの内側や内釜など。







●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。
（ふたが開き、やけどの原因）



●専用の内釜以外は絶対に使用しない。
（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードは正しく扱う



●電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（けがや発火の原因）

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

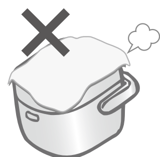


●ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。
●医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）

使用上のお願い

炊飯器本体について

■使用中は、本体上面をふさがない。
●ふきんなど
（蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障する原因になります）



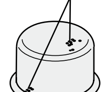
■直射日光が当たる所で使わない。
（変色の原因になります）

■IHクッキングヒーターの上で使わない。
（故障の原因になります）

■本体底（吸排気口）をふさぐような場所（じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔・布などの上）で使わない。
（故障の原因になります）

■本体底の吸排気口は、定期的に確認し、ほこりなどは取り除く。（P.16）

■ごはんつぶなど異物や汚れが付いたまま使わない。
（エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けません）





■磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり音が小さくなることがあります）
● IC カード・キャッシュカードなど
（記録が消えたり、壊れたりします）

■磁石を近づけない。
（誤動作の原因になります）

内釜について

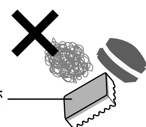
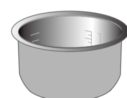
■炊飯器以外では使わない。

■内面のダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれや傷付きなどを防ぐため、次のような使い方はしない。

〈準備のとき〉
●泡立て器などで洗米しない。

〈炊き上がったとき〉
●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉
●洗いおけ代わりに使わない。
（スプーンや食器類を入れない）
●かたいものに当てたりしない。
●調味料を使った場合は、早めに洗う。
●やわらかいスポンジで洗う。
磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。

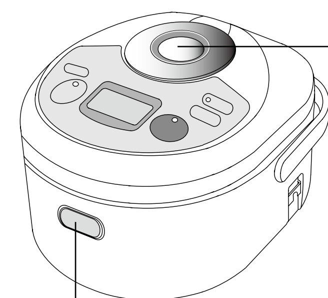


研磨粒子部分で洗わない

■外面の銅のメッキが、緑色にさびたり熱により黒く変色することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。
■緑色のさびで変色した場合は、酢で軽くふき取り、水洗いすると色が戻ります。
■使用頻度によって浅い傷や釜底の銅のメッキの摩耗などが発生しますが、性能に問題はありません。
■ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれは、性能や人体への影響など問題はありません。

→気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

各部の名前／付属品

●初めてお使いになるときは、付属品と内釜・内ふた・蒸気ふたを洗ってからご使用ください。（P.16）

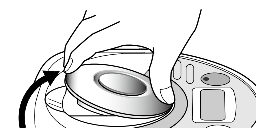


フックボタン
●押すとふたが開く

お知らせ
●目の不自由な方のために、「炊飯／再加熱」「保温／切」ボタンには凸部（●、▬）があります。

蒸気ふた（うま味キャッチャー付）

■取り外し方
①持ち上げる。

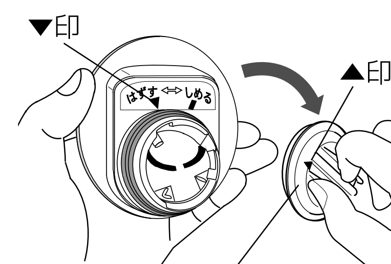


②左に回す。

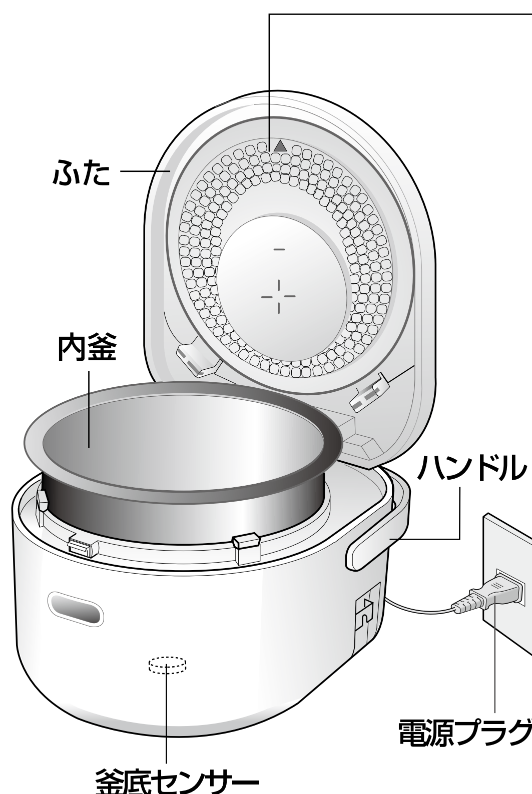


パッキン（取り外さない）

■取り付け方
①「▼」と「▲」を合わせて「カチッ」と音がするまで右に回す。

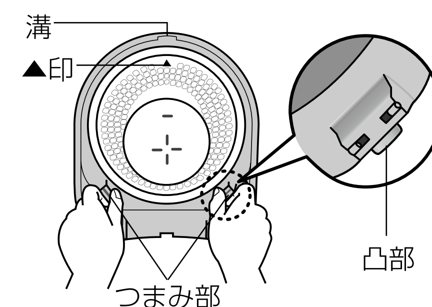


②ふたに押し込む。



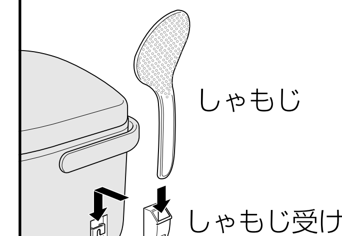
内ふた（ふた加熱板）

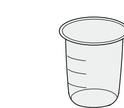
■取り外し方
両側のつまみ部全体（凸部も）を持ち手前に引っ張る。



■取り付け方
▲印側の上部をふたの上方にある溝に斜め下方から差し、つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまでふた側に押し込む。

付　属　品

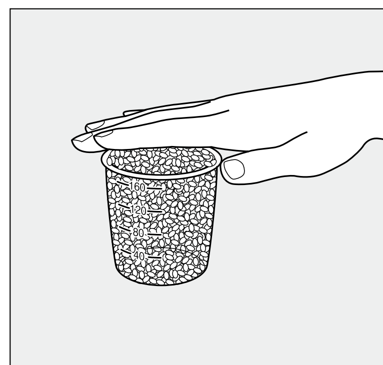




ごはんを炊く準備

炊飯器本体に蒸気ふた、内ふたがついているか確認してください。

1 お米をはかる

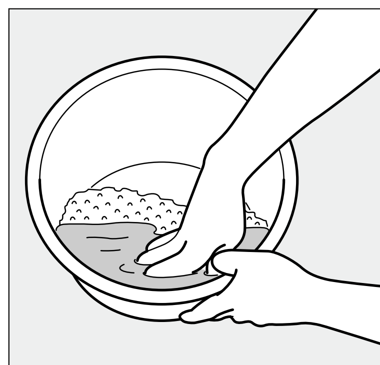


付属の計量カップすりきりではかる。

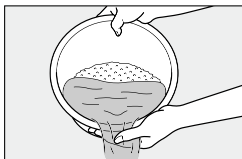


（約180ml/合）

2 内釜でお米を洗う



①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。



②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～5回入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

●ざる上げ放置しない。
（お米が割れて、べたつきやこげの原因）

●無洗米は、軽く底からかき混ぜる。
（お米と水をなじませる）

現在時刻が合っていないとき

●時刻は 24 時間表示です

① 電源プラグを差す

② 「時」または「分」を 1 秒以上長押しする
（「ピッ」とブザーが鳴ったら指を離す）

時 | 分
どちらかを押す

7:00
時刻表示が点滅します

③ 時刻を合わせる

時 | 分
進む（1 分単位）
進む（1 時間単位）

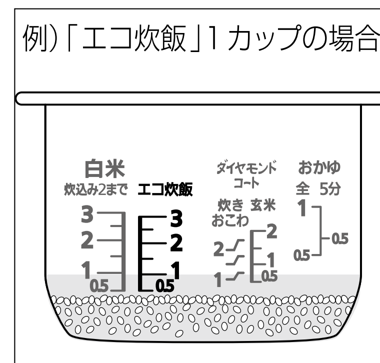
押し続けると早送りできます

8:30
点滅が止まれば完了です

お知らせ

●炊飯・保温および予約中の時刻合わせはできません。
●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。（P.20）
●電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。電池交換される場合はお買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.23）へご依頼ください。

3 水加減をする



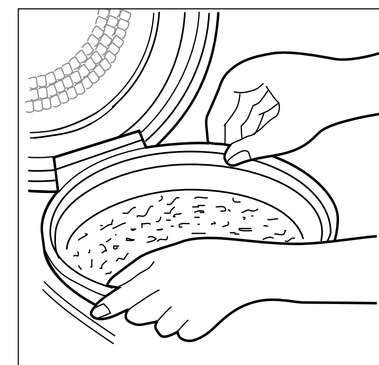
水は、炊きたいコースの目盛り（水位線）に合わせる。（P.8）
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）

●水の量は、お米のカップ数に合わせる。
季節やお好みなどで、水位線の上下 1 ～ 2mm 程度を目安に加減する。
（・新米は少なめ、夏場は多めに
・かためがお好みの場合は少なめ、やわらかめがお好みの場合は多めに）

●お米は、平らにならす。

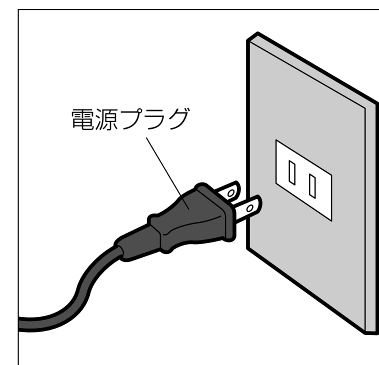
●お米の浸水は不要です。
「炊飯 / 再加熱」ボタンを押すと自動で吸水します。

4 内釜を入れる



●内釜の周囲の水分などはふき取っておく。

5 電源プラグを差す



●ぬれた手で抜き差ししない。

●電源コードは正しく扱う。
・引き出すときは、赤テープ以上引き出さない。（破損の原因）
・戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを少し引くと戻る。

コースの使い分け

		コース	水位線	炊飯時間の目安（残時間の表示）
白米・無洗米を炊く	標準的な炊き方（時間と電力量に配慮）	エコ炊飯※1	エコ炊飯	43分（炊飯開始から）
	おいしさにこだわりたい	銀シャリ	白　米	56分（炊飯開始から）
	早く炊きあげたい	早炊き※2	白　米	24～28分（8分前から）
	炊込みごはんを炊く	銀シャリ	白　米	56分（炊飯開始から）
	炊きおこわを炊く	銀シャリ	炊きおこわ	56分（炊飯開始から）
	おかゆを炊く	おかゆ	おかゆ（全または5分）	50～60分（5分前から）
玄米を炊く		玄　米	玄　米	110～120分（12分前から）
発芽玄米や雑穀米を炊く（分づき米/胚芽米）		発芽・雑穀米※3	市販品の表示（白　米）	46～55分（12分前から）

- **分づき米とは、**玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米。約3割取り除いたものが3分づき米、約5割取り除いたものが5分づき米となり、数字が大きくなるほど白米に近づく。
- **胚芽米とは、**胚芽を残して精米したお米。ビタミンB_1やビタミンEを多く含む。

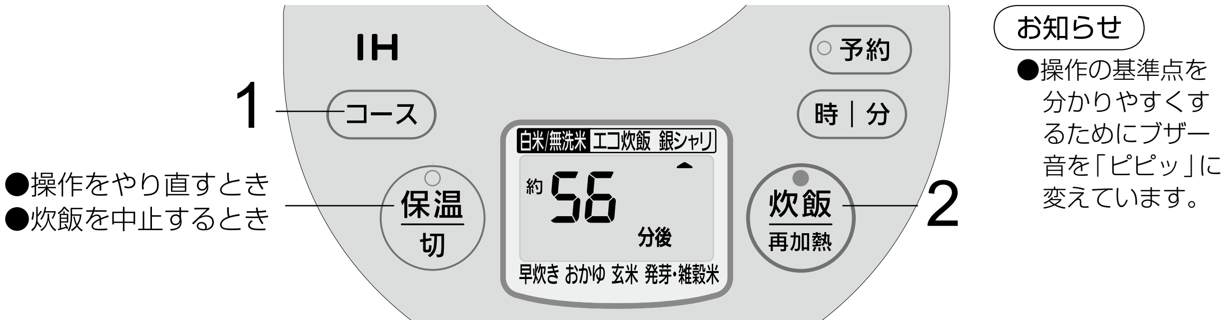
お知らせ

※1　2カップ炊飯時消費電力量：「銀シャリ」…164 Wh　「エコ炊飯」…130 Wh
（省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による）

※2　ややかために炊き上がります。
→あらかじめ、お米を浸しておくと和らぎます。

※3　水加減など詳しい炊き方は、市販品の袋表示をご確認ください。

ごはんを炊く



●操作をやり直すとき
●炊飯を中止するとき

お知らせ
●操作の基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ピピッ」に変えています。

■お買い上げ時は「白米／無洗米」の「エコ炊飯」に合わせています。
コースを変更しないときは手順2へ

1　コース　を押して、「▲」を使うコースに合わせる

「銀シャリ」を選んだとき



■予約炊飯をするときは（P.10）

2　点滅　炊飯 再加熱　を押す ➡ 炊飯開始

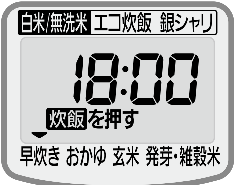
「銀シャリ」を選んだとき



3　炊き上がってブザーが鳴ったら、
すぐにごはんをほぐす
（余分な水分を逃がすため）
●ほぐしたあとは、ごはんが内ふたに付かないよう平らにする。

■お米を浸してから炊くとき
（白米・無洗米※のみ）

1　コース　を押して、「▼」を「早炊き」に合わせる



2　点滅　炊飯 再加熱　を押す ➡ 炊飯開始



●炊飯開始直後からの残時間表示はしません。
●夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にしてください。
（お米の状態や水温によって異なる）
●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）浸さないでください。（においの原因）

※具を入れて炊くときやおかゆは使えません。

お知らせ　●「エコ炊飯」と「銀シャリ」は記憶されます。

予約する



例：午前７時 30 分に合わせるとき

■現在時刻が合っているか確認し（P.6）、コースを選んだあと (P.9)

1 予約 を押す



2 時｜分 を押して、炊き上がり時刻を合わせる

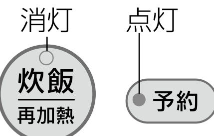
進む（10 分単位）
進む（1 時間単位）

●押し続けると早送りできます。

午前７時30分に合わせるとき



3 点滅 炊飯 再加熱 を押す ➡ 予約完了



●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。
（余分な水分を逃がすため）

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

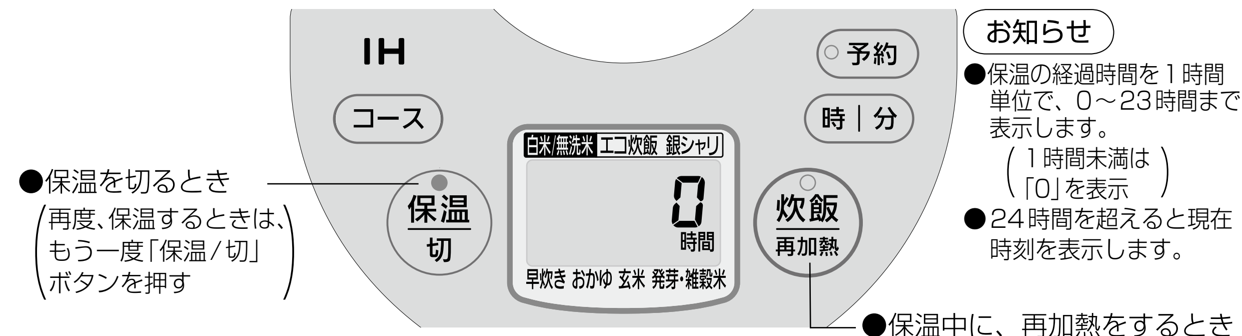
点灯 予約 を押す

●押している間のみ表示

お知らせ

●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約できません。（裏表紙の「予約可能時間」参照）
●「早炊き」コースは予約できません。
●炊込みごはんや炊きおこわの予約はおすすめできません。（調味料が沈殿してうまく炊けません）
発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
●13時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
●予約炊飯したときは、炊飯残時間を表示しません。
●予約炊飯ではお米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。
おかゆのときは、少しのりっぽくなることがあります。

保温する



保　温　（自　動）

炊き上がると全コース自動的に保温になります。
すぐにごはんをほぐしてください。（余分な水分を逃がすため）

お願い

●高温多湿の地域にお住まいの方は、保温臭が発生しやすいので保温温度を60→74に上げてください。（P.18）
●保温臭が気になるときは、保温温度を60→74に上げてください。（P.18）
●ごはんが入ったまま、保温を取り消したり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。においや露が多く付着する原因になります。
●次のような保温はしないでください。（においの原因）
・24時間を超える保温　・しゃもじを入れたままの保温

お知らせ

●「×」印のメニューも自動的に保温になりますが、おすすめできません。

白米 / 無洗米						玄米	発芽玄米 雑穀米
エコ炊飯	銀シャリ	早炊き	炊込み	炊きおこわ	おかゆ		
○	○	○	×※1・3	×※1・3	×※2	×※3	×※3

※１　内ふたがさびる原因　※２　のり状になる原因　※３　食味低下の原因

再　加　熱　（手　動）

保温中のごはんをあつあつにします。

1 保温中の
ごはんをほぐす

2 炊飯 再加熱 を押す ➡ 再加熱中は、「保温／切」ボタンが点滅します。（約５～７分間）

3 ブザーが鳴ったら
ごはんをほぐす

お知らせ

●次の場合は再加熱できません。
・ごはんが冷めているとき
（ブザーが４回鳴る）
・保温中でないとき
●２回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因となります。

いろいろなごはんを炊く

炊込みごはんのコツ

- **具の量は、お米１カップ当たり75g以下**にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- 具は小さめに切り、**お米の上にのせる。**（混ぜるとうまく炊けません）
- **すぐに炊飯**する。（時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）

牛ごぼうごはん



材料（4人分）　1人分：364kcal

白米	2カップ
ごぼう	50g
牛肉こまぎれ	80g
A 濃口しょうゆ・酒・砂糖	各小さじ1
B 濃口しょうゆ・酒	各大さじ1
B みりん	小さじ1
B 塩	小さじ½
しょうが（千切り）	1かけ
ゆでた枝豆	適量

作り方

①ごぼうは、ささがきにして水につける。

②**A**を混ぜ合わせ、牛肉にもみ込む。

③内釜に洗った白米と**B**を入れて、水を**白米水位線2**まで入れ、よくかき混ぜ平らにする。

④③の上に①②としょうがをのせる。（混ぜない）

⑤「コース」ボタンで「▲」を**「銀シャリ」**に合わせ、「炊飯/再加熱」ボタンを押す。

⑥炊き上がったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ゆでた枝豆を飾る。

五目ごはん



材料（4人分）　1人分：308kcal

白米	2カップ
ごぼう・こんにゃく	各20g
干ししいたけ	2枚
油揚げ	⅓枚
鶏肉（細切り）	30g
にんじん（千切り）	30g
A 薄口しょうゆ・酒	各小さじ2
A みりん	小さじ1
A 塩・即席だしの素	各小さじ⅓

作り方

①ごぼうは、ささがきにして水につける。
こんにゃくは、さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけは、ぬるま湯で戻し、細切りにする。
油揚げは、熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。

②内釜に洗った白米と**A**を入れて、水を**白米水位線2**まで入れ、よくかき混ぜ平らにする。

③②の上に具をのせる。（混ぜない）

④「コース」ボタンで「▲」を**「銀シャリ」**に合わせ、「炊飯/再加熱」ボタンを押す。

⑤炊き上がったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛る。

山菜おこわ



材料（4人分）　1人分：305kcal

もち米	1½カップ
白米（うるち米）	½カップ
山菜の水煮	75g
A みりん・薄口しょうゆ	各小さじ2
A 塩	少々
A 即席だしの素	小さじ¼
油揚げ	½枚
B 砂糖	小さじ2
B 薄口しょうゆ	小さじ1
B だし汁	30ml
いり白ごま	適量

作り方

①もち米と白米を合わせて洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、30分以上水を切る。

②山菜は熱湯をかけ、水けを切る。

③①と**A**を入れて、水を**炊きおこわ水位線2の真ん中よりやや少なめ**まで入れ、よくかき混ぜ平らにする。

④③の上に②をのせる。（混ぜない）

⑤「コース」ボタンで「▲」を**「銀シャリ」**に合わせ、「炊飯/再加熱」ボタンを押す。

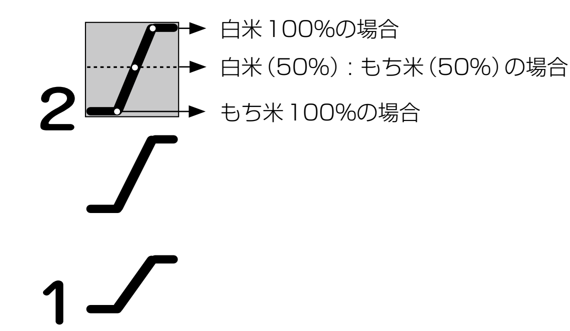
⑥油揚げは熱湯をかけて油抜きし、半分に切ってから短冊に切り、**B**で煮る。

⑦炊き上がったら、上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、⑥と白ごまを飾る。（あれば黄菊を飾る）

炊きおこわのコツ

- **具の量は、お米１カップ当たり75g以下**にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- 具は小さめに切り、**お米の上にのせる。**（混ぜるとうまく炊けません）
- **すぐに炊飯**する。（時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）

水加減について



- もち米100%で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合で、水加減が違います。

いろいろなごはんを炊く

玄米のコツ

- 炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊き込むことができる。
  そのときは、**玄米と豆類を合わせたカップ数まで**水を入れる。
- **具を入れるときの炊飯容量は、0.5～1.5カップ**にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- 具を入れるときの**水加減は具を入れる前**に行う。
- **具の量は、お米1カップ当たり75g以下**にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- 具は小さめに切って**お米の上にのせる**。（混ぜるとうまく炊けません）

あずき入り玄米ごはん



材料（4人分）　1人分：226kcal

玄米 ……………………………… 1½カップ
あずき……………………………… ¼カップ
あずきの煮汁（炊飯用に使う）
ごま塩……………………………………… 少々

作り方

①あずきはたっぷりの水でゆでて、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
※煮汁をおたまですくい上げ空気に触れさせると、色が鮮やかになります。
②①をざるに上げ、ぬれぶきんをかけておく。（煮汁は冷ます）
③玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
④③の玄米を入れて、**玄米水位線 1.5**まで煮汁（水）を入れ、よくかき混ぜ平らにする。
⑤④の上に②のあずきをのせる。（混ぜない）
⑥「コース」ボタンで「▼」を**「玄米」**に合わせ、「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
⑦炊き上がったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

大豆とひじきの混ぜごはん



材料（4人分）　1人分：285kcal

玄米 ……………………………… 1¾カップ
大豆（乾燥） ………… ¼カップ（33g）
芽ひじき（乾燥） …………………… 10g
油揚げ（細切り） ………………… ⅔枚
濃口しょうゆ………………… 大さじ1⅓
塩・油……………………………………… 適量

作り方

①玄米と大豆を軽く洗い、内釜に入れる。
②水を**玄米水位線2**まで入れる。
③「コース」ボタンで「▼」を**「玄米」**に合わせ、「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
④ひじきは20分ほど水で戻し、やわらかくする。
⑤④を油でいため、ひたひたの水で煮る。
⑥⑤の水分がなくなってきたら、油揚げと濃口しょうゆを入れ、さらに汁けがなくなるまで煮る。
⑦玄米と大豆が炊き上がったら、⑥を加えて混ぜ、塩で味を調える。

発芽玄米ごはん



材料（3人分）　1人分：287kcal

発芽玄米 …………………… ½カップ
白米……………………………… 1カップ
黒ごま…………………………………… 少々
※割合の目安
　発芽玄米　1　：　白米　2

作り方

必ず、市販品（発芽玄米）の表示に従ってください
①白米を洗う。
②①に発芽玄米を入れる。
③水を**白米水位線 1.5**まで入れる。
④「コース」ボタンで「▼」を**「発芽・雑穀米」**に合わせ、「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
⑤炊き上がったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、黒ごまを振る。

発芽玄米のコツ

- **具を入れるときの炊飯容量は、0.5～2カップ**にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- 具を入れるときの**水加減は具を入れる前**に行う。
- **具の量は、お米1カップ当たり75g以下**にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- **乾物などは、必ず戻してから**入れる。
- 具は小さめに切って**お米の上にのせる**。（混ぜるとうまく炊けません）

いもがゆ



材料（2人分）　1人分：185kcal

白米 ………………………… ½カップ
さつまいも…………………………… 70g
塩・ごま…………………………… 少々

作り方

①さつまいもは皮をむき、約1cmの角切りにし、水にさらす。
②内釜に洗った白米を入れて、水を**全がゆ水位線0.5**まで入れる。
③②にさつまいもをのせる。
④「コース」ボタンで「▼」を**「おかゆ」**に合わせ、「炊飯／再加熱」ボタンを押す。
⑤炊き上がったら塩を入れ、全体をかき混ぜる。
⑥器に盛り、ごまを振る。

おかゆのコツ

- **具の量は、お米1カップ当たり150g以下**にする。（多すぎるとうまく炊けません）
- **ごはんからのおかゆはできません。**
- 全がゆと5分がゆの水位線がありますので、お好みにより炊き分けてください。
  （5分がゆの方が水分の多いおかゆになります）
- **玄米や発芽玄米は使用しない**でください。また、**牛乳類も使用しない**でください。
  （うまく炊けません）
- **味つけは炊き上がってから**してください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）

お手入れ

●お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●洗ったあとは、からぶきしてください。
●本体に付いているパッキンは、引っ張らないでください。
（外れたり破れる原因）

使うたびに

■取り外してから、やわらかいスポンジを使い、台所用中性洗剤で洗う。
取り外し方、取り付け方 （P.5）

炊込みごはんなど調味料を使ったときは、早めに！

内釜　内ふた　しゃもじ　蒸気ふた

お願い　次のものは使わないでください。

- 研磨粒子部分で洗わない／金属たわし／ナイロンたわし
- ベンジン／シンナー／磨き粉／漂白剤／除菌アルコール
- 食器洗い乾燥機／食器乾燥器

蒸気ふた

内ふた

内釜 （P.4）

釜底センサー

蒸気ふた取付部／ふた内面（パッキン含む）

蒸気ふたを取り外し、固く絞ったふきんでふく。

上枠

固く絞ったふきんでふく。
水などを流し込んで洗わない。

釜底センサー

汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてからふく。

お知らせ
●汚れたまま使うと、ごはんがこげたりしてうまく炊けません。

定期的に

本体底面（吸排気口）

掃除機などで、ほこりやごみを取り除く。

こんなときは

●故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

症状	原因
やわらかい べたつく	●洗米後にざる上げ放置していませんか？ ●水が多くないですか？　お米が少なくないですか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●予約炊飯するとごはんがやわらかめになります。 →水加減を少なめにしてください。（水位線より1～2mm程度） ●アルカリイオン水（pH9より高い）を使っていませんか？→pHを下げてください。 ●お湯で洗米をしていませんか？ ●炊き上がったごはんをすぐほぐしましたか？ ●新米を通常の水加減で炊飯していませんか？ →水加減を少なめにしてください。（水位線より1～2mm程度） ●30分以上浸してから炊くときは、「早炊き」コースで炊飯していますか？ →他のコースで炊飯すると、べたつくことがあります。
かたい ぱさつく	●水が少なくないですか？　お米が多くないですか？ ●「早炊き」コースで炊飯すると、ごはんがかたくなることがあります。 ●海外のミネラルウォーターなど硬度の高い（100以上）水を使っていませんか？ ●充分浸さずに「早炊き」コースで炊飯していませんか？（P.9） ●夏場のお米・分づき米・胚芽米は、ぱさつく傾向があります。 →やわらかめにしたいときは、水に浸してから炊いてください。 ●夏場のお米は、通常より多めの水で炊きましたか？（水位線より1～2mm程度） ●「エコ炊飯」コースをお使いの場合は、「銀シャリ」コースをお試しください。
露がつく におう 黄ばむ	●炊き上がったごはんをすぐにほぐしましたか？ ●保温中にごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●24時間を超えて保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足し保温していませんか？ ●精米や洗米は充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜や内ふた、蒸気ふたを念入りに洗ってください。 ●お米や水の種類によりごはんが黄色く見えることがあります。
ごはんが こげる	●精米や洗米は充分しましたか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.6） ●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたときは、こげやすくなります。 ●無洗米を使うとこげやすくなります。→炊く前に軽く水洗いすると和らぎます。 ●予約炊飯していませんか？ ●発芽玄米・分づき米・胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。 ●底のうすいキツネ色のこげは、故障ではありません。
乾燥する	●24時間を超えて保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？　ふたが確実に閉まっていますか？
おかゆが のり状になる	●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
うすい膜が できる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ →オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内釜に こびり付く	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りがあるごはんはこびり付くことがあります。

■上記対応をしても改善しないときは、P.18～19の手順を見ながら設定を変更してください。



こんなときは

●P.17の対応をしても症状が改善されないときは、設定の変更ができます。
●手順3および4で、16秒以上何も操作しなかったときは、現在時刻表示に戻ります。(設定できていません)



終了音を消したいとき（炊飯・再加熱の終了音を消す）

1 コース を押して、「▼」を「早炊き」に合わせる
（表示：18:00 炊飯を押す）

2 時｜ を長押しする(約10秒間)
設定完了（表示：完了 OFF）

お知らせ
●変更しても、ボタンの受付音は消えません。

保温中、内ふたや内釜に露が多く付くとき

1 コース を押して、「▼」を「早炊き」に合わせる
（表示：18:00 炊飯を押す）

2 時｜ を押す ●受付音(ピッ)はしません
予約 を押す ●受付音(ピッ)はしません
時｜ を押す
（表示：01）

3 炊飯 再加熱 を押す
（表示：60）

4 コース を押して、「62」を表示させる
押すごとに「62」→「74」→「76」→「72」→「60」の順に変わります。
4秒後完了（表示：完了 62）

お知らせ
●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんの保温温度を上げたいとき（60→74に上げる）

1 コース を押して、「▼」を「早炊き」に合わせる
（表示：18:00 炊飯を押す）

2 時｜ を押す ●受付音(ピッ)はしません
予約 を押す ●受付音(ピッ)はしません
時｜ を押す
（表示：01）

3 炊飯 再加熱 を押す
（表示：60）

4 コース を押して、「74」を表示させる
押すごとに「62」→「74」→「76」→「72」→「60」の順に変わります。
4秒後完了（表示：完了 74）

お願い
● 12時間を超える保温はしないでください。
●保温温度「74」で、においが気になるときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。

お知らせ
●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんのこげが気になるとき

1 コース を押して、「▼」を「早炊き」に合わせる
（表示：18:00 炊飯を押す）

2 時｜ を押す ●受付音(ピッ)はしません
予約 を押す ●受付音(ピッ)はしません
時｜ を押す
（表示：01）

3 コース を押して、「02」を表示させる
炊飯 再加熱 を押す
（表示：So:HI）

4 コース を押して、「So:Lo」を表示させる
押すごとに「So:Lo」「So:HI」「So:Lo」の順に変わります
4秒後完了（表示：完了 So:Lo）

お米の性質や状態によって、お好みに炊けないとき

1 コース を押して、「▼」を「早炊き」に合わせる
（表示：18:00 炊飯を押す）

2 時｜ を押す ●受付音(ピッ)はしません
予約 を押す ●受付音(ピッ)はしません
時｜ を押す
（表示：01）

3 コース を押して、「03」を表示させる
炊飯 再加熱 を押す

4 コース を押して、「0」を表示させる
4秒後完了（表示：完了 0）

お知らせ
●変更したときは、「銀シャリ」コースが選べなくなります。
●炊飯時間が約60分になります。

●元に戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。

故障かな？

●サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症状	ここを確認！	ページ
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	6 裏表紙
予約	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24時間表示です） ●「炊飯／再加熱」ボタンを押しましたか？	6 10
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」または「U15」を表示していませんか？	– – –
炊飯／保温中	音がする	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音→ＩＨ（電磁誘導加熱）の通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。	– – –
炊飯／保温中	蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんが付いたり、内釜が変形したりしていませんか？ ●内ふたは使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	– –
炊飯／保温中	「炊飯／再加熱」ボタンを受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが４回鳴ります） 50℃以下のときは、再加熱できません。	11 11
炊飯／保温中	ボタン操作ができない	●ボタンのランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。 「保温／切」ボタンを押してから行ってください。	–
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと8:30を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば、炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は毎回現在時刻合わせをしてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.23）へご依頼ください。	6
その他	電源プラグから火花が飛んだ	●電源のプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	–

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！	ページ
U10	●内釜が入っていますか？ →専用の内釜を入れて、ふたを閉め、再度操作してください。 ※内釜を入れても表示が消えないときは「保温／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作をしてください。	–
U12	●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「保温／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くないですか？ →「保温／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応のあと、もう一度「保温／切」ボタンを押してください。	4 7
U14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「保温／切」ボタンを押してください。	–
U15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ →紛失したときは、販売店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します。（保温の場合はごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。 ●蒸気ふたのうま味（み）キャッチャーが外れていませんか？ →カチッと音がするまで回して取り付けてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応のあと、もう一度「保温／切」ボタンを押してください。	– 5 – 5
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「保温／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	–

■上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！	ページ
H01・H02	●お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	–

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス （よくお読みください）

修理・使いかた・お手入れなどは

■まず、お買い上げの販売店 へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電　話	（　　）　　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「こんなときは」「故障かな？」「こんな表示が出たら」（17～21ページ）でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	ＩＨ（あいえいち）ジャー炊飯器
●品　番	SR-KA051
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 6年

当社は、このＩＨジャー炊飯器の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼び出し音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

●使いかた・お手入れなどのご相談は

※「よくある質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは ３６５日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**

■FAX　フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan

Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787

Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

【ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて】

- お客様の個人情報やご相談内容を、その対応や修理確認などのために利用し、残すことがあります。
- 個人情報やご相談の記録を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
- ナンバー・ディスプレイを採用し、折り返し電話させていただくことがあります。（お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。）

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青　森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山　梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高　山	☎ (0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-9036	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天　草	☎ (0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大　島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0509

仕　　様

メニュー		炊飯時間の目安	保温	予約可能時間	炊飯容量（カップ数）
白米／無洗米	エコ炊飯	43分	○	60分前から	0.5～3
	銀シャリ	56分	○	70分前から	0.5～3
	早炊き	24～28分	○	−	0.5～3
	炊込み	56分	×	×	0.5～2
	炊きおこわ	56分	×	×	1～2
	全がゆ	50～60分	×	70分前から	0.5～1
	5分がゆ	50～60分	×	70分前から	0.5
玄米		110～120分	×	120分前から	0.5～2
発芽玄米・雑穀米		46～55分	×	60分前から	0.5～3

●「×」印はおすすめできないメニューです。(P.10～11)

電源		交流100 V　50／60 Hz共用
消費電力（約）	炊飯時	700 W
	保温時	450 W（12.5 Wh※）
コードの長さ		1.0 m
質量（約）		2.8 kg
大きさ（約）	幅	22.2 cm
	奥行	25.4 cm
	高さ（ふたを開けたとき）	17.6 cm（36.0 cm）

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●※は、1時間当たりの保温時消費電力量です。
●電源が「切」の状態での消費電力は、約0.6Wです。(電源プラグを接続した状態)
●この製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

【家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示】

最大炊飯容量	0.54 L
区分名	A
蒸発水量	25.4 g
年間消費電力量	51.3 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	130 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	12.5 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.71 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.58 Wh

注記
●1回当たりの炊飯時消費電力量は、「エコ炊飯」コースでの電力量です。
●1時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。
●実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。
(区分名も同法に基づいています)
●蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

愛情点検　**長年ご使用の IH ジャー炊飯器の点検を！**

こんな症状はありませんか		ご使用中止	
	●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。 ●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。 ●炊飯中、底部のファンが回っていない。	▶	**事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。**

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保5番地

RZ19-D101
S1109K10511